



Противень 4 борта 800x800x20 1 борт под 45 градусов Алюминий 1,5 мм



Внимание, изображение товара может отличаться от реального в зависимости от модели и выбранной модификации!

1. Описание, область применения.

Алюминиевый противень предназначен для применения на пищевых предприятиях. Используется для выпечки хлебобулочных изделий, приготовления вторых блюд из мяса, рыбы, овощей, транспортировки и хранения готовой продукции и полуфабрикатов. Подходит для заморозки и охлаждения.

Противень изготовлен из алюминия, который обеспечивает хорошую теплопроводность, равномерное распределение тепла и быстрый нагрев, что позволяет получать вкусные и качественные блюда.

Противень имеет высокую прочность и стойкость к коррозии, что делает его идеальным для использования в пищевой промышленности.

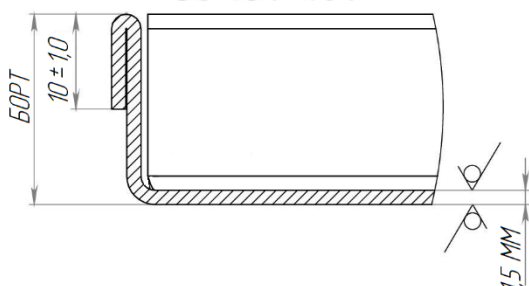
Противень четырех бортный с одним наклонным бортом с более высокой прочностью и грузоподъемностью, по сравнению с трех бортным противнем. Один борт имеет наклон под 45 градусов, что обеспечивает более быструю и удобную выемку продукта. Возможно изготовление противня с наклоном борта от 25 до 80 градусов. Углы противня сварены аргонодуговой сваркой, борта с отбортовкой (загиб 10 мм на внешнюю сторону) повышают жесткость и обеспечивают длительный срок эксплуатации.

Подходит для использования в печах, расстоечных шкафах, копильно-варочных камерах, камерах охлаждения и заморозки.

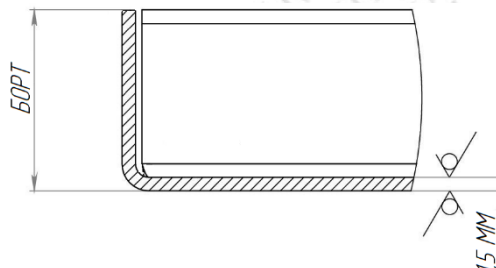
2. Особенности.

- углы сварены аргонодуговой сваркой;
- 3 борта под 90 градусов 1 борт с наклоном под 45 градусов;
- борта с отбортовкой.

Борт с отбортовкой



Борт без отбортовки



3. Технические характеристики.

МАТЕРИАЛ

Материал изготовления	Алюминий пищевой
Толщина металла	1,5 мм
Покрытие	без покрытия

ПАРАМЕТРЫ

Ширина (внешний габарит)	800 мм
Длина (внешний габарит)	800 мм
Высота (внешний габарит)	20 мм
Количество бортов	4 борта
Угол трех бортов	под 90 градусов
Угол наклона одного борта	под 45 градусов
Наклонный борт	по короткой стороне
Отбортовка (загиб борта)	с отбортовкой 10 мм
Вес противня	2,99 кг

УГОЛ НАКЛОНА БОРТА



Противни изготавливаются согласно ТУ-28.93.15-002-34908550-2020 от 19.01.2021 года.

4. Подготовка к использованию.

- 1. Освободить изделие от упаковки.
- 2. Промыть в теплой проточной воде с моющим средством.
- 3. Стряхнуть остатки воды, просушить.
- 4. Равномерно смазать маслом, прокалить в печи при t~220-240° C 30 минут.

5. Условия эксплуатации.

Температура нагрева	до + 240° C
Температура охлаждения	до - 40° C
Максимальная распределенная нагрузка	до 5 кг

6. Правила эксплуатации.

Для обеспечения оптимальной эксплуатации противня необходимо соблюдать следующие правила:

1. Очистка и уход. Мыть изделие рекомендуется после каждого использования мягким моющим средством в теплой проточной воде. Стойкие и затвердевшие загрязнения предварительно размочить и удалить при помощи силиконовых,

- пластиковых или деревянных скребков. Для обработки поверхности не использовать средств с хлором и аммиаком, это может привести к помутнению металла. Не допускается очистка составами, содержащими абразивы, появление микротрещин может стать причиной скопления бактерий на поверхности противня.
- Перед применением противень просушить в вертикальном положении в специализированных подставках.
2. При работе с противнями применять только деревянные, силиконовые, пластиковые лопатки и скребки, а также инвентарь со специальным покрытием. Не следует использовать инвентарь из металла без покрытия. Запрещается подвергать противни механическому воздействию.
3. Максимальная нагрузка. Не следует перегружать противень, загружая слишком много продукции. Это может привести к повреждению и нарушению техники безопасности. Максимально допустимая распределенная нагрузка на противень не должна превышать 5 кг. Продукция должна быть равномерно распределена по всей поверхности противня во избежание неравномерного нагрева и последующей деформации.
4. Температурные условия. Противень предназначена для работы при температуре от -40 до +240° С. Не допускать резких перепадов температуры, чтобы избежать деформации или повреждения. Не нагревать на открытом огне.
5. При работе с противнем необходимо соблюдать все требования по безопасности на производстве.
6. Хранить противни вертикальными рядами, расположив ребрами в специализированных подставках или на уровнях в тележке. Допускается хранение противней одноблочной (прямой) укладкой один на один в ровную стопку высотой не более 1200 мм без смещений, на ровной поверхности.

Соблюдение данных условий эксплуатации поможет обеспечить оптимальную производительность и долговечность противня.

7. Гарантия.

Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил и условий эксплуатации.

Федеральное научно-биологическое агентство
Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения
Государственный центр гигиены и эпидемиологии

Организационная структура
Адрес: 123182, г. Москва, 14 Пятницкий переулок, д. 6
Телефон/факс: Тел. (499) 196-4861, Факс (499) 196-6277

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710138

Заставлено: 04.04.2018
М.п. А.И. Пилипчук
№ 232 от 12.01.2018

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
по результатам лабораторно-инструментальных исследований

Рассмотрен протокол № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016.

на основании заявления № 069/02-2016 от 25.03.2016г.

Организация-исполнитель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Первомайский мкр., Советская ул., д. 27.
Получатель: ООО «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,
Адрес: 141069, Россия, Московская обл., Королев г., Первомайский мкр., Советская ул., д. 27.

Наименование продукции: Инвентарь хлебобулочный и кондитерский: формы для выпечки и заморозки (в т.ч. с антипригарным покрытием), противни и листы кондитерские (в т.ч. с антипригарным покрытием), лопатки и лопатки для кибблальных машин.

Область применения: Кондитерское и хлебобулочное производство

Перечень документов, представленных на экспертизу: 1. Заявление, 2. Протокол испытаний № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016. Орехово-Зуевский филиал ФБУ «ЦСМ Московской области», 4. ТУ 5131-001-3490859-2014.

Характеристика продукции: Противни, формы и листы кондитерские, противни перфорированные, лопатки и лопатки изготавливаются из нержавеющей стали марки (AISI 430, AISI 304) и оцинкованного алюминия. Для более полной информации и

кондитерское и хлебобулочное производство изготавливаются противни и формы для выпечки с отбортовкой. Наши противни, формы, лопатки и листы кондитерские и листы кондитерские предназначены не только для хлебобулочных и кондитерских предприятий, а также для кондитерских предприятий, ресторанов, кафе, столовых и т.д.

Заявленные сведения о технической компетенции и независимости: АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» - аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21ПТ43 действителен до 07.04.2018.

ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

Согласно протоколу № 777/777-ТО-16-03 от 18.03.2016, АИЦ Орехово-Зуевский филиал ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области» типовые образцы продукции: Инвентарь хлебобулочного и кондитерского: формы для выпечки и заморозки (в т.ч. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (в т.ч. с антипригарным покрытием), лопатки и лопатки для кибблальных машин, были подвергнуты испытаниям по показателям безопасности на соответствие требованиям Единых Санитарно-гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16).

Внешность, показатели (факторы):

Определяемый показатель	ПДК и нормы	Результаты испытаний
для фрагмента (фигуранта)		
Органолептические показатели: запах, цвет, вкус, консистенция, наличие инородных примесей, предельно допустимая влажность более 15%		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Примус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует
Санитарно-химические микробиологические показатели		
Модельная среда - диспергированная вода		
Время экспозиции 24 часа, Температура замочного раствора 24°C (далее контактная)		
Формозим, мкг, не более	0,5	<0,01
Формозим, мкг, не более	0,1	<0,01
Гексан, мкг, не более	0,1	<0,01
Геттан, мкг, не более	0,1	<0,01
для фрагмента (стала)		
Органолептические показатели: запах, цвет, вкус, консистенция, наличие инородных примесей, предельно допустимая влажность более 15%		
Запах (баллы)	не более 1	отсутствует
Примус	не допускается	отсутствует
Муть	не допускается	отсутствует
Осадок	не допускается	отсутствует

Санитарно-химические микробиологические показатели

Модельная среда - диспергированная вода

Время экспозиции 24 часа, Температура замочного раствора 24°C (далее контактная)

Показатель	ПДК и нормы	Результаты испытаний
Железо, мкг, не более	0,3	<0,01
Марганец, мкг, не более	0,1	<0,01
Хром (суммарно), мкг, не более	0,1	<0,01
Никель, мкг, не более	0,1	<0,01

По результатам проведенных испытаний типовых образцов: Инвентарь хлебобулочного и кондитерского: формы для выпечки и заморозки (в т.ч. с антипригарным покрытием), формы для выпечки хлеба (в т.ч. с антипригарным покрытием), лопатки и лопатки для кибблальных машин, отклонений от требований Единых Санитарно-гигиенических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16) не установлено.

Протокол испытаний указанного образца продукции отражает условия и методы испытаний, полученные данные. Испытания проведены аккредитованной организацией, выданы в соответствии с требованиями действующих нормативно-методических документов, результаты зарегистрированы и оформлены надлежащим образом и предоставлены для гигиенической оценки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертиза проведена в соответствии с действующими Едиными санитарно-гигиеническими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16), с использованием методов и методов, утвержденных в установленном порядке.

Продукция соответствует (не соответствует) Единым санитарно-гигиеническим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05.2010 (г.п. II, Раздел 16).

Настоящее экспертное заключение выдано для целей подтверждения соответствия Единым санитарно-гигиеническим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-гигиеническому надзору (контролю).

Специальность (подпись) (фамилия)